

露地栽培における『京 夏ずきん(夏どり丹波黒2号)』の収穫適期判断技術の開発

■開発のねらい

『京 夏ずきん』の収穫適期については、簡易な判断指標がありません。

そこで、収量および食味から見た収穫適期について、莢の肥大および食味評価により検討し、簡易な判断指標を提示します。

■研究の成果

- 目標収量(400kg/10a)を超える時期は、分枝の発生がある主茎下位節に10mm以上の規格厚莢が確認できる時期に相当し、これを収穫開始の指標として利用可能(表1)
- 莢に黄変がなければ種皮色が着色しても嗜好性に差が無いことから、黄変莢発生が収穫終了として適当(図1、表2)
- 上記の指標を活用した場合、7日~10日の収穫期間を確保でき、莢の肥大速度から収穫開始時期の予測も可能(図2)

■経営への効果

- 収穫期間が拡大するため、1作型あたりの作付け可能面積が増加します(表3)。

■普及のポイント

- 収穫時の収量は、着莢や生育の良否に左右されます。
- 黄変莢の発生は、土壤の乾燥等により助長されます。
- 主茎下位節には、二次花房以降の莢もあるため、指標とする莢の選定には注意が必要です。



図3 主茎上位節の一次花房の莢(左)と主茎下位節の二次花房の莢(右・下部)

表1 5/6に播種した「夏どり丹波黒2号」の収量、主茎下位節に着莢した規格莢数および黄変率の推移

	調査日						
	7/15	7/19	7/22	7/25	7/29	8/1	8/5
規格厚莢収量(kg/10a)	2	132	321	646	786	870	1241
主茎下位節規格厚莢数(莢/株)	0.0	0.2	0.0	1.7	1.5	-	4.7
黄変率(%)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	29%



stage1 stage2 stage3 stage4 stage5

図1 「夏どり丹波黒2号」加熱後の子実色の変化

表2 食味官能試験によるstage4およびstage5の食味評価(stage3と比較)

stage	甘味	外観	嗜好
4	+0.1	-0.9 *	+0.0
5	+0.1	-1.1	+0.1

・評価は-3~3の7段階で評価

・*は5%水準で有意差あり、その他の項目は5%水準の有意差なし(t検定)。

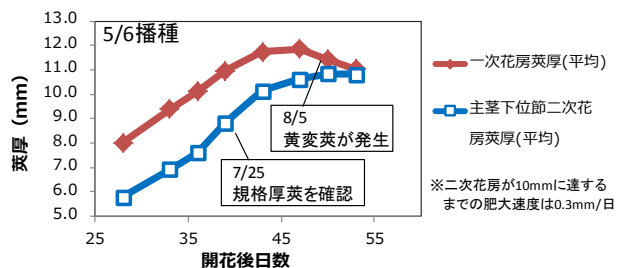


図2 開花期後日数と一次花房および二次花房の莢厚変化

表3 当該指標の活用による作型あたりの作付け可能面積への影響

	収穫期間日	脱莢機能率 ¹ 株/日	栽植密度株/m ²	1作型あたりの作付け可能面積ha
慣行	5日程度			1.6
指標導入	7~10日	14,400	4.4	2.3~3.3

*作業時間を8hとして算出